Modulares Induktionssystem Foster

GEBRAUCHSANWEISUNG

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Induktionskochfeld der Firma Foster entschieden haben. Um dieses Gerät optimal nutzen zu können, bitten wir Sie, diese Anleitung aufmerksam zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

INHALT

SICHERHEIT 18

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 18
SCHUTZMASSNAHMEN GEGEN EINE BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS 19
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN DES GERÄTS 19
WEITERE VORSICHTSMASSNAHMEN 19

BESCHREIBUNG DES GERÄTS 20

TECHNISCHE DATEN 20
BEDIENBLENDE 20

GEBRAUCH DES GERÄTS 21

DISPLAY 21
LÜFTUNG 21

ERSTINBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES GERÄTS 21

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 21
FINKTIONSWEISE DER INDUKTION 21
SENSORTASTEN 22
LEISTUNGSSCHALTER "SLIDER" UND TIMEREINSTELLUNG 22
EINSCHALTEN 22
ERKENNEN DES KOCHTOPFS 23
RESTWÄRMEANZEIGE 23
BOOSTER-FUNKTION 23
TIMER 23
AUTOMATISCHE GARFUNKTION 24
PAUSE-FUNKTION 25
WIEDERAUFRUFFUNKTION 25
WARMHALTEFUNKTION 25
SPERRE DER BEDIENBLENDE 27

GAREMPFEHLUNGEN 27

QUALITÄT DER KOCHTÖPFE 27
ABMESSUNGEN DER TÖPFE 28
BEISPIELE FÜR EINSTELLUNGEN DER LEISTUNG 29

WARTUNG UND REINIGUNG 29

ABHILFE BEI STÖRUNGEN 30

UMWELTSCHUTZ 30

INSTALLATIONSANLEITUNG 31

SICHERHEIT

Vorsichtmaßnahmen vor dem ersten Gebrauch

- Gerät auspacken; dabei alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen von Fachpersonal vorgenommen werden. Der Hersteller weist jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Schäden zurück, die durch technisch nicht einwandfrei ausgeführte Installations- und/oder Ansschlussarbeiten verursacht werden.
- Für den Gebrauch muss das Gerät in einem Küchenmöbel und auf einer geeigneten Arbeitsfläche installiert werden.
- Dieses Haushaltsgerät wurde ausschließlich zum Garen von Speisen konstruiert; alle weiteren häuslichen, geschäftlichen und industriellen Verwendungszwecke sind ausdrücklich ausgeschlossen.
- Alle Aufkleber vom Glas entfernen.
- Das Gerät nicht ändern oder umgestalten.
- Die Geräteoberfläche aus Glas darf nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss entsprechend geerdet und gemäß der vor Ort geltenden Bestimmungen an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Für den Anschluss des Versorgungskabels keine Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Trockner verwendet werden: Der Dampf könnte die elektronischen Bauteile des Geräts beschädigen.

Gebrauch des Gerätes

- Kochplatten nach dem Gebrauch ausschalten.
- Speisezubereitungen mit Fett oder Öl kontrollieren: Diese könnten sich leicht entzünden.
- Vorsicht walten lassen, um Verbrennungen während und nach dem Gebrauch des Geräts zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass Verkabelungen ortsfester oder beweglicher Vorrichtungen das Glas des Geräts oder die kochendheißen Töpfe nicht berühren.
- Magnetische Objekte (Kreditkarten, Floppy Disks, Rechner) dürfen sich während des Gerätebetriebs nicht in der Nähe befinden.
- Außer der Kochtöpfe keine Metallgegenstände auf dem Gerät abstellen. Bei einem unbeabsichtigten Einschalten oder dem Vorliegen von Restwärme nach dem Garvorgang könnten diese schmelzen oder sich entzünden.
- Das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzplane abdecken; diese könnten sich überhitzen und verbrennen.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, deren geistige, körperliche oder sensorische Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen mangelt, es sei denn, diese werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt bzw. von dieser in den Gebrauch eingewiesen.
- Kinder müssen, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten, immer von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, damit sie dieses nicht als Spielzeug zweckentfremden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Gerät abgelegt werden, da sie glühen könnten.

Schutzmaßnahmen gegen eine Beschädigung des Geräts

- Töpfe mit zerkratztem oder beschädigtem Boden (nicht aus emailliertem Gusseisen) können die Glaskeramik beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Stoffe können die Glaskeramik beschädigen.
- Darauf achten, dass - selbst kleine - Gegenstände nicht auf die Glaskeramik fallen.

- Sicherstellen, dass der Gebläsebetrieb des Geräts den Anweisungen des Herstellers entspricht.
- Nicht mit den Kochtöpfen an die Glaskanten stoßen.
- Keine leeren Töpfe auf der Glaskeramik abstellen oder dort lassen.
- Zucker, Synthetikmaterialien und Alufolie dürfen die Kochplatten nicht berühren, da diese beim Abkühlen Brüche oder anderweitige Beschädigungen der Glaskeramik verursachen können. Sollte dies geschehen, sofort das Gerät einschalten und den Gegenstand von der Kochplatte nehmen; dabei entsprechende Vorsichtmaßnahmen gegen Brandverletzungen treffen.
- Niemals einen heißen Kochtopf auf der Bedienblende abstellen.
- Sollte sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befinden ist sicherzustellen, dass der Abstand zwischen deren Inhalt und dem unteren Geräteteil ausreichend ist (mindestens 2 cm). Dies ist zur Gewährleistung einer korrekten Lüftung unerlässlich.
- Niemals entflammbare Gegenstände (z.B. Spray) in der Schublade unter dem Gerät aufbewahren. Die möglicherweise unter dem Gerät befindlichen Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Betriebsstörungen des Geräts

- Sollte eine Betriebsstörung bemerkt werden, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Wenn die Glaskeramik gebrochen ist oder Sprünge aufweist, sofort das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Alle Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden. Das Gerät auf keinen Fall öffnen.
- **ACHTUNG**: Das Gerät sofort ausschalten, wenn die Glasfläche Sprünge aufweist oder gebrochen ist, um eine Stromschlaggefahr zu verhindern.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Sicherstellen, dass Kochtopf oder Pfanne immer mittig auf der Kochplatte abgestellt sind. Der Boden des Kochgeschirrs muss die Kochplatte so weit wie möglich bedecken.
- Für Träger von Schrittmachern: Das Magnetfeld des Geräts könnte den Betrieb des Schrittmachers beeinflussen. Vor dem Kauf sollte der Händler und/oder der behandelnde Arzt um Hinweise gebeten werden.
- Keine Behälter aus Aluminium oder Synthetikmaterialien verwenden: Diese könnten beim Abstellen auf den eingeschalteten oder noch heißen Platten schmelzen.

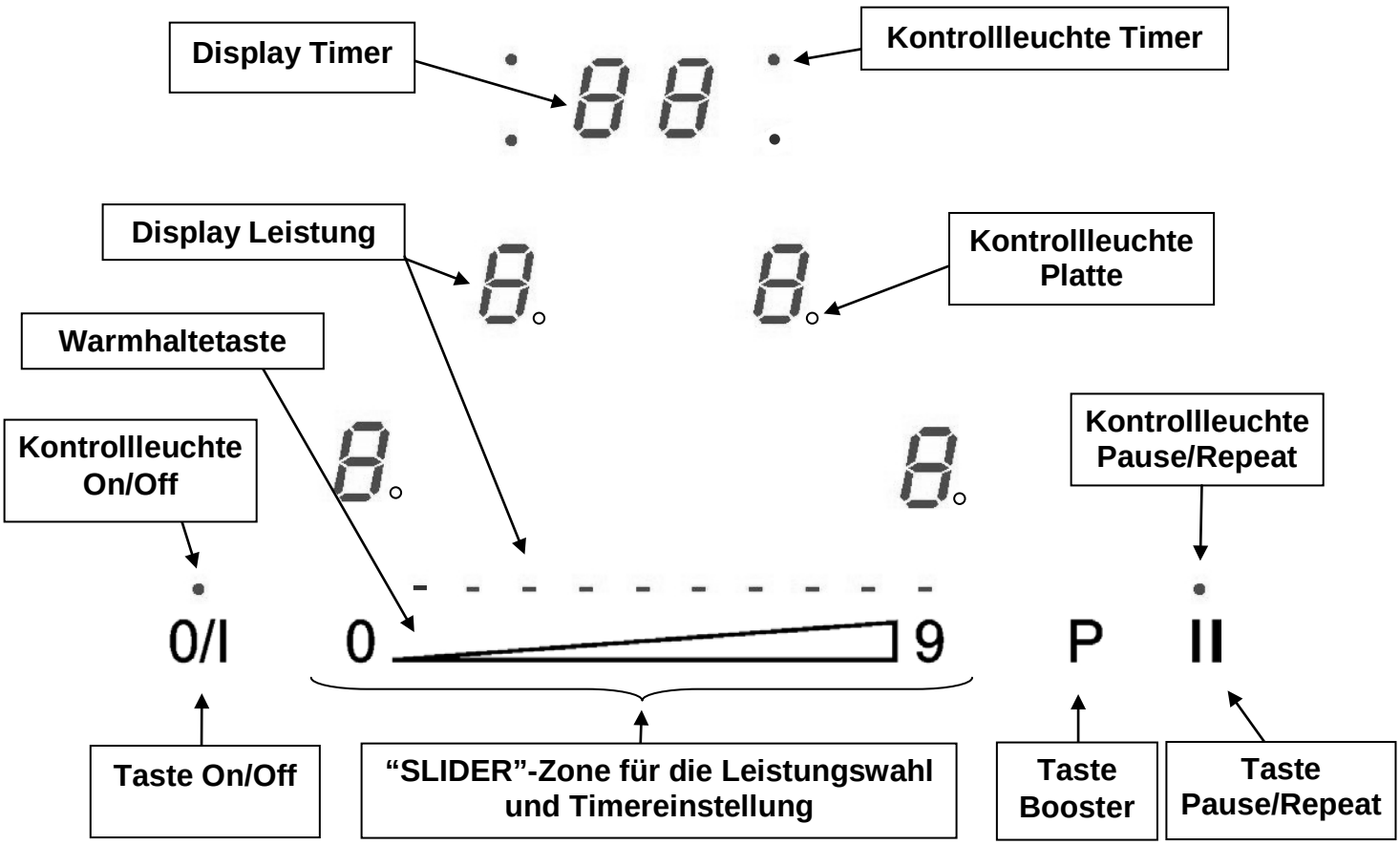
DER GEBRAUCH MINDERWERTIGER KOCHTÖPFE ODER VON ADAPTERN FÜR NICHT-MAGNETISCHE TÖPFE FÜHRT ZUM VERFALL DER GERÄTEGARANTIE. IN DIESEM FALL KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN, DIE AM GERÄT UND/ODER AN GEGENSTÄNDEN IN DESSEN NÄHE VERURSACHT WURDEN.

Technische Daten

Gesamtleistung	Durchmesser	Nennleistung*	Leistung Booster*	Erkennbarer Mindest-durchmesser
Max 7400 W	Zone : 250 mm Zone : 200 mm Zone : 160 mm	2300 W 2300 W 1100 W	3000 W 3000 W 1400 W	110 mm 100 mm 90 mm

* Gemessene Durchschnittsleistung. Je nach Form, Größe und Qualität des Topfes kann die maximale gemessene Leistung von der angegebenen abweichen.

Bedienblende



GEBRAUCH DES GERÄTES

Display

Display	Beschreibung	Funktion
0	Null	Kochplatte aktiviert.
1…9	Leistungsstufe	Wahl der Leistungsstufe.
U	Topf-Sensor	Topf nicht vorhanden oder ungeeignet.
A	Heizbeschleuniger	Automatisches Garen.
E	Fehlermeldung	Elektronischer Defekt
H	Restwärme	Kochplatte heiß.
P	Booster	Überleistung aktiviert.
L	Sperre	Sperre Bedienblende
U	Warmhaltefunktion	Automatischer Beibehalt von 70°C.
II	Pause	Gerät im Pause-Zustand.

Lüftung

Das Kühlsystem arbeitet vollkommen automatisch. Das Gebläse startet bei niedriger Drehzahl, wenn die interne Wärme einen bestimmten Wert erreicht. Bei einem intensiven Gebrauch des Geräts erreicht das Gebläse eine hohe Drehzahl. Das Gebläse drosselt die Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur im elektronischen Kreislauf unter den festgelegten Wert sinkt.

ERSTINBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES GERÄTS

Vor der ersten Inbetriebnahme

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, die das Glas verfärben könnten.

Funktionsweise der Induktion

Unter jeder Kochplatte befindet sich ein Magnet für den Induktionsvorgang. Wird dieser aktiviert, entsteht ein elektromagnetisches Feld, das im ferromagnetischen Topfboden einen Induktionsstrom erzeugt. Der auf der Kochplatte abgestellte Topf heizt sich somit auf.

Der Topf muss natürlich geeignet sein:

- Alle Töpfe aus ferromagnetischem Material sind empfehlenswert (zur Kontrolle einen Magneten verwenden): Töpfe aus Gusseisen, Stahl, emailliert und aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.
- Nicht verwenden: Töpfe aus Kupfer, Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Aluminium, Glas, Holz, Keramikmaterial, Ton.

Die Induktionsplatte passt sich automatisch der Topfgröße an: Wenn dieser zu klein ist, funktioniert die Platte jedoch nicht. Der Mindestdurchmesser variiert je nach Plattendurchmesser. Sollte der Topf nicht für ein Induktionskochfeld geeignet sein, ist auf dem Display der Buchstabe [U] zu sehen.

Sensortasten

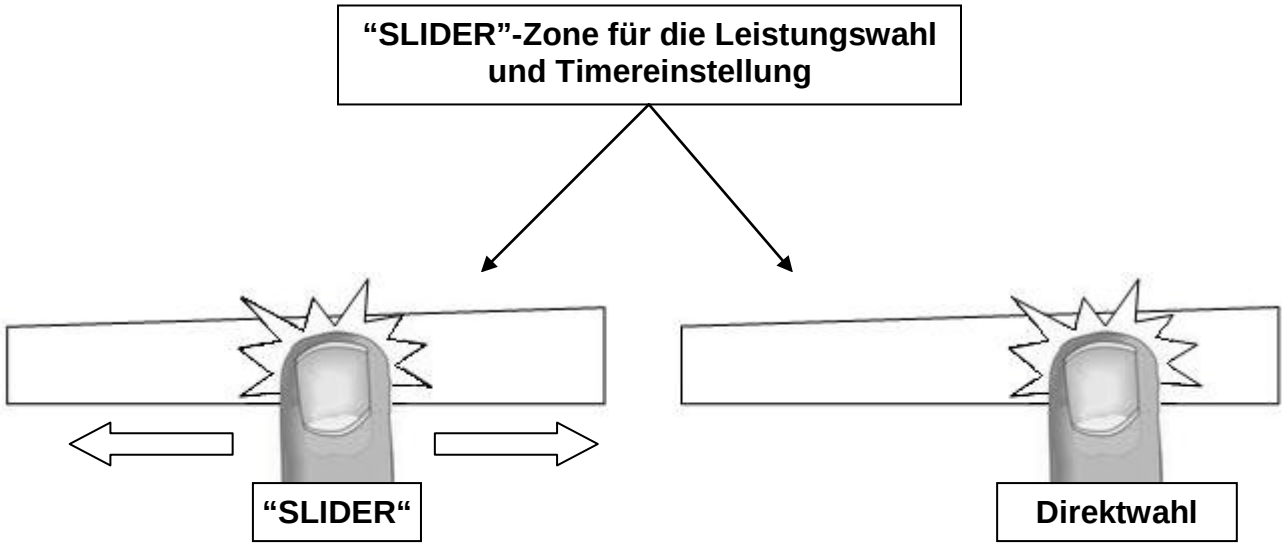
Das Induktionskochfeld ist mit elektronischen Steuerungen ausgestattet, die über Sensortasten aktiviert werden. Durch Berühren der Taste mit dem Finger wird die entsprechende Steuerung

eingeschaltet. Die Aktivierung wird mit der entsprechenden Kontrollleuchte oder durch einen Buchstaben bzw. eine Zahl auf dem Display und/oder einen Warnton bestätigt.

Bei regulären Gebrauch jede Taste einzeln drücken.

“SLIDER”-Zone für die Leistungswahl und Timereinstellung.

Um die Leistung mit dem Schieber einzustellen, den Finger über denselben gleiten lassen. Die Leistung kann auch direkt ausgewählt werden, indem der Finger auf den gewünschten Punkt drückt (ohne ihn zu bewegen).



Zum Starten

- **Einschalten/Ausschalten des Gerätes:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Zum Einschalten	[0/I] drücken	[0] blinken
Zum Ausschalten	[0/I] drücken	leer oder [H]

- **Einschalten/Ausschalten einer Kochplatte:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Zum Einstellen	Über “SLIDER“ gleiten	Von [0] bis [9]
(Leistung einstellen)	Von links nach rechts	
Zum Ausschalten	Bis [0] über den “SLIDER“ gleiten	[0] oder [H]
	Oder [0] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung, kehrt das Gerät in den Wartezustand zurück.

Erkennen des Kochtopfs

Das Erkennen des Kochtopfs gewährleistet völlige Sicherheit.
Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich auf der Platte kein Topf befindet oder der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung erhöht werden, und auf dem Display ist [U] zu sehen. Dieses Symbol erlischt, wenn ein geeigneter Topf auf der Platte abgestellt wird.
- Wenn der Topf von der Kochplatte genommen wird: Der Garvorgang wird angehalten, und auf dem Display ist [U] zu sehen. Das Symbol [U] erlischt, wenn der Topf erneut auf der Platte abgestellt wird. Der Garvorgang startet mit der Leistungsstufe neu, die bereits gewählt wurde.

Nach dem Gebrauch die Kochplatte ausschalten; den Topf-Sensor [U] nicht eingeschaltet lassen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten des Geräts ist die Kochplatte noch heiß, und auf dem Display ist [H] zu sehen.
Das Symbol [H] erlischt, wenn die Kochplatte ohne eine Verbrennungsgefahr berührt werden kann.
Solange die Kontrollleuchte für Restwärme eingeschaltet bleibt, darf die Platte weder berührt werden noch ein wärmeempfindlicher Gegenstand darauf abgestellt werden: **Verbrennungs- und Brandrisiko**.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion [P] garantiert einen Leistungsanstieg der gewählten Kochplatte. Bei Aktivierung dieser Funktion arbeitet die Platte für zehn Minuten bei sehr hoher Leistung. Der Booster dient beispielsweise zum schnellen Erhitzen einer großen Wassermenge.

- **Einschalten/Ausschalten der Booster-Funktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[0] der gewählten Zone drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Einschalten des Booster	Taste [P] drücken	[P]
Ausschalten des Booster	Über “SLIDER“ gleiten	Von [0] bis [9]
	Oder [P] drücken	[9]

- **Steuerung der Leistung:**

Das Gerät verfügt über ein System zur Begrenzung der Maximalleistung. Bei aktivierter Booster-Funktion verringert das elektronische System automatisch die Leistung einer der anderen Platten, um diese nicht zu überschreiten. Das Display blinkt für einige Sekunden auf [9] und zeigt daraufhin die zulässige Leistung an:

Gewählte Platte	Andere Platte:	(Beispiel: Leistungsstufe 9)
Das Symbol [P] erscheint	[9] wird je nach betroffener Art der Platte zu [6] oder [8]	

Timer

Der Timer kann mit beiden Platten gleichzeitig und mit jeweils unterschiedlichen Einstellungen verwendet werden (von 0 bis 99 Minuten).

- **Einstellung und Änderung der Garzeit :**

Beispiel: 16 Minuten bei Stufe 7 :

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[0] für die gewählte Platte drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Leistungsstufe wählen	Über “SLIDER“ zu [7] gleiten	[7]

« Timer » auswählen	Display [CL] drücken	[00]
Einer einstellen	Über “SLIDER“ zu [6] gleiten	[0 fest] [6 blinkend]
Einer bestätigen	Display [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Zehner einstellen	Über “SLIDER“ zu [1] gleiten	[1 blinkend] [6 fest]
Zehner bestätigen	Display [16] drücken	[16]

Die Zeit wurde bestätigt; der Garvorgang startet.

- **Zum Ausschalten der Garzeit**

Beispiel: 13 Minuten bei Stufe 7 :

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
« Timer » auswählen	[13] drücken	[13]
Einer deaktivieren	Über “SLIDER“ zu [0] gleiten	[1 fest] [0 blinkend]
Einer bestätigen	Display [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehner deaktivieren	Über “SLIDER“ zu [0] gleiten	[0 blinkend] [0 fest]
Zehner bestätigen	Display [00] drücken	[00]

- **Automatische Ausschaltung am Ende des Garvorgangs**

Bei Erreichen der eingestellten Garzeit blinkt das Display des Timers auf [00]; es erscheint ein Warnton, und die Kochplatte schaltet sich aus. Zum Abschalten des Warntons lediglich die Taste [00] drücken.

- **Minutenzähler-Funktion (ohne Garen):**

Beispiel: für 29 Minuten :

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Gerät einschalten	Display [0/I] drücken	Kontrollleuchten Platte Ein
« Timer » auswählen	Display [CL] drücken	[00]
Einer einstellen	Über “SLIDER“ zu [9] gleiten	[0 fest] [9 blinkend]
Einer bestätigen	Display [09] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Zehner einstellen	Über “SLIDER“ zu [2] gleiten	[2 blinkend] [9 fest]
Zehner bestätigen	Display [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden erlischt das Blinklicht der Kontrollleuchte.
Direkt nach Ablauf der eingestellten Zeit blinken die Displays der Timer bei [00], und ein Warnton ist zu hören. Zum Abschalten des Warntons lediglich das Display [00] drücken. Das Gerät schaltet sich aus.

Automatische Garfunktion.

Alle Kochplatten verfügen über die Automatikfunktion "Stop and Go”. Die Platte schaltet sich für einen festgelegten Zeitraum bei voller Leistung ein und verringert die Leistung dann automatisch bis zu einer eingestellten Stufe.

- **Start:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Einstell. volle Leistung	Über “SLIDER“ zu [9] gleiten	Von [0] zu [9]
Automatisches Garen.	Display “SLIDER“ [9] erneut drücken	[9] blinkt mit [A]
Wahl der Leistungsstufe	Über “SLIDER“ zu [7] gleiten	Von [9] zu [8] [7]

(Beispiel « 7 ») [7] blinkt mit [A]

- **Ausschalten der automatischen Garfunktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[7] der Platte drücken	[7] blinkt mit [A]
Wahl der Leistungsstufe	Über “SLIDER“ gleiten	Von [1] bis [9]

Pause-Funktion

Diese Funktion schaltet alle Garvorgänge aus und ermöglicht deren erneute Aktivierung zu einem späteren Zeitpunkt bei gleichbleibenden Einstellungen.

- **Aktivieren/Deaktivieren der Pause-Funktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Pause aktivieren	[II] für 2 Sekunden drücken	[II] auf Display der Platte
Pause deaktivieren	[II] für 2 Sekunden drücken	Pause-Kontrollleuchte blinkt
	Eine andere Taste drücken oder	Pause-Kontrollleuchte erlischt
	über den “SLIDER“ gleiten	

Wiederaufruffunktion

Nach dem Ausschalten des Geräts [0/I] können die letzten Einstellungen erneut aufgerufen werden.

- Gar-Einstellungen aller Platten (Leistung)
- Minuten und Sekunden der Timer der Platten
- Heizfunktion

Vorgehensweise bei der Wiederaufruffunktion:

- Taste [0/I] drücken
- Dann innerhalb von 6 Sekunden Taste [II] drücken

Die vorherige Einstellung wird aktiviert.

«Warmhalten»-Funktion

Mit dieser Funktion kann die Temperatur von 70°C erreicht und automatisch beibehalten werden. Dies verhindert ein Überkochen von Flüssigkeiten oder ein Anbrennen von Speisen in den Töpfen.

- **Zur Aktivierung der Funktion «Warmhalten» :**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Zone	Gewähltes Display [0] drücken	Von [0] bis [9] oder [H]
Zum Aktivieren	Taste [U] auf “SLIDER“ drücken	[U]
Zum Ausschalten	Am ausgewählten Display [U] drücken	[U]
	Über “SLIDER“ gleiten	Von [0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann an allen Kochplatten unabhängig aktiviert werden.
Wenn der Topf von der Kochplatte genommen wird, bleibt die Warmhaltefunktion circa 10 Minuten weiter aktiviert.
Die Höchstdauer der Warmhaltefunktion beträgt zwei Stunden.

Sperre der Bedienblende

Damit eine Einstellung - speziell bei der Reinigung - nicht unbeabsichtigterweise geändert wird, kann die Bedienblende gesperrt werden (mit Ausnahme der Taste On/Off [0/I]).

- **Sperre:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Start	[0/I] drücken	[0] oder [H] am Display
Sperren des Geräts	Gleichzeitig [P] und [0] des Displays der rechten Zone drücken	Keine Änderung
	Am Display erneut [0] drücken	Am Display erscheint [L]

- **Freigabe:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Start	[0/I] drücken	Am Display erscheint [L]
In den 5 Sekunden nach dem Start:		
Freigabe des Geräts	Gleichzeitig [P] und [L] des Displays der rechten Zone drücken	[0] oder [H] am Display
	[P] drücken	Keine Kontrollleuchte am Display

GAREMPFEHLUNGEN

Qualität der Kochtöpfe

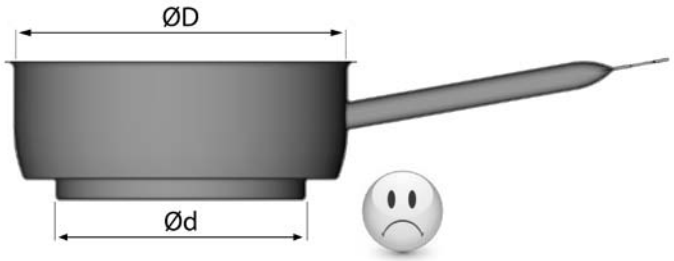
Geeignete Materialien : Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Edelstahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.
Ungeeignete Materialien : Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramikmaterial, Porzellan.
Der Hersteller des Kochgeschirrs weist darauf hin, ob dieses für Induktionskochfelder geeignet ist.
Um die Eignung des Kochgeschirrs (Töpfe) zu prüfen:

- Einen Liter Wasser in einen Topf füllen und diesen auf der Induktionsplatte bei Leistungsstufe [9] abstellen. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Ein Magnet muss am Topfboden haften bleiben.

Einige Töpfe können bei der Verwendung auf Induktionsplatten Geräusche erzeugen. Dieses Geräusch ist kein Hinweis auf eine Betriebsstörung des Geräts und beeinflusst den Betrieb und/oder die Garleistung nicht.

Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für die Induktion geeignet** zertifiziert sein.
Es kann dennoch vorkommen, dass einige Töpfe, auch wenn ihre Eignung bescheinigt wurde, tatsächlich Eigenschaften besitzen, die nicht für den Gebrauch mit Induktionskochfeldern geeignet sind.
Beim Kauf sollte darum geprüft werden, dass die Töpfe mindestens folgende Bedingungen erfüllen:

Sollte der Boden des Topfes (Ød) bedeutend kleiner als der Durchmesser des Körpers (ØD) sein, **führt dies zu einer Leistungsminderung, und der Topf könnte möglicherweise von der Kochplatte nicht erkannt werden.**



Abmessungen der Töpfe

Die Kochplatten passen sich innerhalb bestimmter Grenzen dem Topfdurchmesser an. Dennoch muss der Topf je nach Größe der Kochplatte einen Mindestdurchmesser besitzen.

Für eine optimale Leistung des Geräts den Topf in der Mitte der Platte abstellen.

Beispiele für Einstellungen der Leistung

(Die Werte dienen lediglich der Veranschaulichung)

Von 1 bis 2	Zerlassen Aufwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine Bereits zubereitete Speisen
Von 2 bis 3	Ziehen lassen Auftauen	Reis, Pudding, Zuckersirup Gefriergetrocknetes Gemüse, Fisch, tiefgekühlte Produkte
Von 3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
Von 4 bis 5	Wasser	Gekochte Kartoffeln, Suppen, Nudeln, frisches Gemüse
Von 6 bis 7	Köcheln Ziehen lassen	Fleisch, Leber, Eier, Bratwurst Gulasch, Braten, Kaldaunen
Von 7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Pommes Frites, Waffeln
9	Frittieren, braun braten In Wasser kochen	Koteletts, Omelette, frittierte Speisen Wasser
P	Kochendes Wasser	Beträchtliche Wassermengen kochen lassen

WARTUNG UND REINIGUNG

Gerät vor der Reinigung ausschalten.
Gerät nicht reinigen, wenn das Glas heiß ist: **Verbrennungsgefahr**!

- Leichte Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch entfernen, das mit wasserverdünntem Reinigungsmittel getränkt wurde. Die Oberfläche mit kaltem Wasser spülen und sorgfältig abtrocknen.
- Sehr scheuernde und ätzende Reinigungsmittel, die Kratzer erzeugen können, dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
- Zum Reinigen des Geräts niemals Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Keine Gegenstände benutzen, die die Glaskeramik zerkratzen könnten.
- Sicherstellen, dass der Topf trocken und sauber ist. Prüfen, dass dich an der Glaskeramik oder dem Topf keine Staubkörner befinden. Wenn ein Topf mit unregelmäßigen Boden über die Glaskeramik geschoben wird, können auf deren Oberfläche Kratzer entstehen.
- Verschüttete Produkte wie Zucker, Marmelade, Konserven usw. müssen sofort entfernt werden, damit Beschädigungen der Oberfläche aus Glaskeramik verhindert werden.

ABHILFE BEI STÖRUNGEN

Gerät schaltet sich nicht ein

- Gerät ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.
- Keine Sicherung vorhanden oder Kreislauf geöffnet.
- Sperrsystem aktiviert.
- Auf den Sensortasten befindet sich Fett oder Wasser.
- Ein Gegenstand befindet sich auf einer der Tasten.

Symbol [U] erscheint

- Kein Topf auf der Platte.
- Topf ungeeignet für Induktionskochfeld.
- Zu geringer Durchmesser des Topfbodens.

Symbol [C] oder [E] erscheint

- Kundendienst benachrichtigen.

Eine der Platten wird ausgeschaltet

- Sicherheitssystem wurde aktiviert.
- Für eine gewisse Zeit wurde vergessen, die Platte auszuschalten.
- Eine oder mehr Tasten sind mit etwas bedeckt.
- Der Topf ist leer und der Boden überhitzt.
- Die automatische Funktion zur Minderung oder Unterbrechung der Leistung bei Überhitzung wurde aktiviert.

Kontinuierlicher Gebläsebetrieb nach Ausschalten des Geräts

- Hierbei handelt es sich nicht um eine Betriebsstörung. Das Gebläse arbeitet weiter, um die elektronischen Bauteile vor Überhitzung zu schützen.
- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

Automatisches Garsystem startet nicht :

- Platte noch heiß [H].

- Maximale Leistungsstufe [9] wurde gewählt.

Bedienblende zeigt [L] :

- Siehe Kapitel zur Sperre der Bedienblende.

Bedienblende zeigt [U] :

- Siehe Kapitel “Warmhalten”.

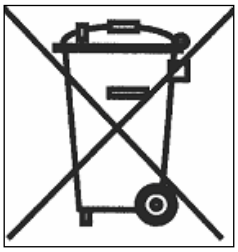
Bedienblende zeigt [II] :

- Siehe Kapitel “Pause“.

UMWELTSCHUTZ

- Das Verpackungsmaterial ist ökologisch und muss recycelt werden.
- Das Gerät enthält einige Edelmetalle. Zur Vorgehensweise beim Recyceln und Entsorgen des Geräts bei der Außerbetriebnahme die vor Ort befindlichen Behörden kontaktieren. Eine korrekte Entsorgung ermöglicht das Recyceln wertvoller Materialien auf intelligente Weise. Vor dem Entsorgen des Geräts muss das Versorgungskabel abgeschnitten und zusammen mit dem Stecker entfernt werden. Dieses Gerät verfügt über eine der Richtlinie 2002/96EG entsprechende Kennzeichnung bezüglich der Entsorgung elektrischer Geräte. Die Richtlinie legt die Bestimmungen zum Sammeln und Recyceln von Elektrogeräten fest und ist in der gesamten europäischen Gemeinschaft gültig.

- Das Gerät nicht in den Müll werfen.
- Kontaktieren Sie die Organisation, die sich in Ihrer Gemeinde mit dem Recycling von Elektrohaushaltsgeräten befasst.

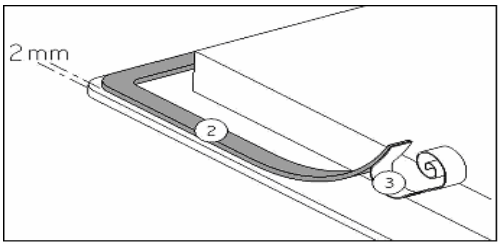


INSTALLATIONSANLEITUNG

Die Verantwortung für die Installation obliegt ausschließlich dem spezialisierten Installateur. Der Installateur ist dazu verpflichtet, die lokalen Gesetze und die im Aufstellungsland des Geräts geltenden Normen einzuhalten.

Befestigen der Dichtung

Die zum Lieferumfang des Geräts gehörende Dichtung wird verwendet, um Infiltrationen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das unter dem Gerät befindliche Möbel zu verhindern. Bei deren Installation vorsichtig verfahren und die nachfolgende Zeichnung berücksichtigen.



Nach dem Entfernen des Schutzstreifens (3) die Dichtung (2) zwei mm von der unteren Außenkante des Glases entfernt ankleben

- **Einsetzen – Installation**
- **Zur Einbauöffnung siehe Installationsanleitung.**
- Sicherstellen, dass ein **Abstand von mindestens 50 mm** zwischen dem Gerät und der Mauer bzw. den Wänden bzw. den seitlichen Schottwänden besteht.
- Das Gerät ist als zur Wärmeschutzklasse “Y” gehörig eingestuft. Im Idealfall sollte das Gerät mit einem großen Abstand auf beiden Seiten installiert werden. Dabei dürfen eine rückwärtige Wand sowie auf einer Seite ein hohes Möbelstück oder eine Wand vorhanden sein. **Auf der anderen Seite darf sich keine Trennwand bzw. kein Möbelstück befinden, dessen Höhe über der Geräteposition liegt**.
- Das Möbel bzw. die Arbeitsfläche, auf der das Gerät installiert wird, sowie die Kanten der Möbel und/oder der Hängeschränke, die laminierten Verkleidungen derselben und der zum Zusammenbau verwendete Leim müssen Temperaturen bis 100 °C standhalten.
- Die Wandträger müssen hitzebeständig sein.
- Die für die Arbeitsflächen verwendeten Materialien dehnen sich aufgrund von Feuchtigkeit häufig aus. Zum Schutz der Einbauöffnung des Geräts eine Schicht spezieller Farbe oder Dichtungsmasse auftragen. Besonders umsichtig vorgehen, um die mit dem Gerät gelieferte Dichtung einwandfrei anzubringen, damit Infiltrationen in das darunter befindliche Möbelstück vermieden werden. Die Dichtung gewährleistet bei Verwendung auf glatten Oberflächen eine korrekte Undurchlässigkeit.
- Das Gerät nicht über einem unzulänglich belüfteten Ofen oder einem Geschirrspüler installieren.
- **Unterhalb des Gerätefachs muss ein Freiraum von mindestens 20 mm** gewährleistet sein, damit eine korrekte Belüftung des Geräts möglich ist.
- Sollte sich unter dem Gerät eine Schublade befinden, dürfen in dieser keine entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen bzw. Objekte aufbewahrt werden, die nicht hitzebeständig sind.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem dem Gerät und einer möglicherweise darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss den Angaben des Herstellers der Abzugshaube entsprechen. Sollten keine entsprechenden Anweisungen vorliegen, ist ein Mindestabstand von 760 mm einzuhalten.
- Das Versorgungskabel darf nach der Installation des Geräts nicht mechanischen Beanspruchungen wie z.B. einer Quetschung durch die Bewegung von Schubladen usw. ausgesetzt sein.